Załącznik nr 6 do SWZ

**Opis przedmiotu zamówienia pn.:**

**„ Sukcesywna dostawa artykułów żywnościowych do Przedszkola Samorządowego w Mieszkowicach w roku 2025”** 1. Przedmiotem zamówienia jest sukcesywna, codzienna dostawa artykułów żywnościowych w zależności od aktualnych potrzeb Zamawiającego do Przedszkola Samorządowego w Mieszkowicach, ul Willowa 1 z podziałem na 7 części, które są niepodzielne.

**Część 1 - Mięso, wędliny, świeży drób**

15113000-3 - wieprzowina

15131130-5 - wędliny

15131400-9 - produkty wieprzowe

15112000-6 - drób

15112100-7 - drób świeży

15131135-0 - wędliny drobiowe

**Opis wymaganego towaru:**

*Mięso*- bez kości, klasa I, bez tłuszczu, elementy świeże, skóra całości zdjęta, konsystencja – jędrna, elastyczna, zapach – swoisty, barwa mięśni – jasnoróżowa do czerwonej, powierzchnia – czysta, gładka, niezakrwiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, głębszych ponacinań, , bez stabilizatorów i konserwantów,

*Wędliny*- o zawartości co najmniej 80% mięsa i nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g produktu gotowego do spożycia , bez E, bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności

**Cechy dyskwalifikujące**

*Mięso* - obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa, barwa ciemno krwista, objawy wskazujące na zaparzenie mięsa, opakowania uszkodzone mechanicznie, zabrudzone

*Wędliny* **-** obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, wędliny uszkodzone, składniki użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp. obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenie.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp** | **nazwa asortymentu** | **j.m.** | **Ilość** |
| **1.** | **2.** | **3.** | **4.** |
| 1. | Mięso gulaszowe z indyka | kg | 60 |
| 2. | Filet z piersi kurczaka | kg | 250 |
| 3. | Filet z indyka bez skóry | kg | 150 |
| 4. | Kurczak w całości | kg | 200 |
| 5. | Podudzie z kurczaka | kg | 220 |
| 6. | Skrzydełko z kurczaka | kg | 100 |
| 7. | Porcja rosołowa z kurczaka duża (korpus ze skrzydełkami) | kg | 800 |
| 8. | Polędwiczka wieprzowa | kg | 100 |
| 9. | Szynka wieprzowa kulka (myszka) | kg | 80 |
| 10. | Karkówka wieprzowa b/k | kg | 150 |
| 11. | Łopatka wieprzowa b/k | kg | 200 |
| 12. | Szynka wieprzowa b/k | kg | 50 |
| 13. | Schab wieprzowy b/k | kg | 100 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 14. | Słonina | kg | 20 |
| 15. | Kiełbasa śląska | kg | 20 |
| 16. | Kiełbasa chłopska | kg | 15 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 17. | Parówki z szynki | kg | 55 |
| 18. | Pasztetowa drobiowa w sztucznym flaku | kg | 30 |
| 19. | Udko drobiowe wędzone | kg | 50 |
| 20. | Wędlina-kurczak gotowany | kg | 20 |
| 21. | Wędlina-krakowska drobiowa parzona | kg | 20 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 22.. | Szponder wołowy z kością | kg | 20 |
| 23. | Parówki drobiowe | kg | 30 |
| 24. | Pieczeń rzymska | kg | 10 |
| 25. | Wędlina- szynka tyrolska | kg | 10 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 26. | Wędlina-filet specjał z indyka | kg | 20 |
| 27.. | Wędlina-polędwica sopocka | kg | 20 |
| 28. | Wędlina- szynka gotowana | kg | 30 |
| 29. | Wędlina-schab wiejski | kg | 20 |
| 30 | Wędlina-szynkowa drobiowa | kg | 30 |
| 31. | Wędlina-polędwica drobiowa | kg | 30 |
| 32. | Wędlina-szynka pieczona | kg | 30 |
| 33.. | Wędlina-żywiecka | kg | 50 |

**Część 2 - Pieczywo**

15810000-9 - pieczywo, świeże wyroby piekarskie i ciastkarskie

**Opis wymaganego towaru:** Pieczywo świeże dobrze wyrośnięte i wypieczone. Zapach typowy dla świeżego pieczywa. Miękisz elastyczny, równomiernie porowaty, (pory drobne o cienkich ściankach), ściśle związany ze skórką. Skórka równomiernie zabarwiona, o odcieniu typowym dla danego rodzaju pieczywa.

**Cechy dyskwalifikujące:** Pieczywo zdeformowane, zgniecione lub mechanicznie uszkodzone, z oznakami przypalenia lub nie dopieczenia, o skórce oddzielającej się od miękiszu, lub spalonej, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, smaku gorzkim, kwaśnym, zbyt słonym, niesłonym lub innym obcym dla danego rodzaju pieczywa, o obcym lub stęchłym zapachu, zanieczyszczony fizycznie lub organicznie, o miękiszu: lepkim, z zakalcem, kruszącym się, zanieczyszczonym, z obecnością grudek mąki lub soli, oraz pieczywo nieświeże.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp** | **nazwa asortymentu** | **j.m.** | **ilość** |
| **1.** | **2.** | **3.** | **5.** |
| 1. | Bułka grahamka | szt. | 800 |
| 2. | Bułka pszenna duża | szt. | 4300 |
| 3 | Chleb mieszany (krojony) | szt. | 1200 |
| 4. | Chleb graham (krojony) | szt. | 600 |
| 5. | Chałka | szt. | 30 |
| 6. | Bułka hod-dog | szt. | 300 |
| 7. | Drożdżówka mini z serem | kg | 1000 |
| 8. | Rogal maślany | szt. | 800 |
| 9. | Bułka maślana | szt. | 400 |
| 10. | Rogaliki drożdżowe z nadzieniem | kg | 15 |
| 11. | Ciasto drożdżowe | kg | 15 |
| 12. | Bułka pszenna mała | szt. | 2500 |
| 13. | Rogal z makiem | szt. | 650 |
| 14. | Chleb razowy | szt | 1000 |
| 15 | Chleb pszenny | szt | 15 |
| 16 | Bułka tarta | szt. | 20 |

**Część 3 – Różne produkty spożywcze i miód naturalny**

15800000-6 - różne produkty spożywcze

03142100-9 - miód naturalny

**Opis wymaganego towaru:** artykuły mają być świeże, o dobrym smaku, pierwszej jakości, nieuszkodzone fizycznie, bez oznak nadpsucia, bez konserwantów, bez zagęstników, bez sztucznych barwników. Dostarczane produkty muszą być nie później niż w połowie okresu przydatności do spożycia przewidzianego dla danego artykułu spożywczego, jednak termin przydatności do spożycia nie może być krótszy niż 2 tygodnie licząc od dnia dostawy do siedziby Zamawiającego, chyba że przepisy ogólne stanowią inaczej. Każdy oferowany artykuł powinien być oznakowany etykietą zawierającą następujące dane: nazwa środka spożywczego, nazwa producenta, wykaz składników występujących w środku spożywczym, termin przydatności do spożycia.

Opakowania muszą być oryginalne, posiadać nadrukowaną informację zawierającą wszystkie wymagane dane.

Opakowania nie mogą być uszkodzone.

Makarony mają być sporządzone z najwyższej jakości mąki durum, po ugotowaniu makaron nie skleja się, jest twardy i sprężysty, zachowuje naturalny zapach i kolor. Przyprawy – zapach świeży po otwarciu produktów, bez oznak spleśnienia, grudek. Fasola, groch, ciecierzyca – nasiona nie powinny być zbutwiałe, spleśniałe. Produkty sypkie, takie jak ryż, kasze – mają być najwyższej jakości, po ugotowaniu nie sklejać się. Produkty z puszek bez pleśni, mętnej konsystencji.

**Cechy dyskwalifikujące:** Obce zapachy i posmaki, smak stęchły, mdły, zanieczyszczeniamechaniczne, produkt popękany, zbity, zgrubiony, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenia, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałość, uszkodzenia mechaniczne, deformacje, zgniecenia, produkty porozrywane, pokruszenia, ubytki, uszkodzone opakowania.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp** | **nazwa asortymentu** | **j.m.** | **wielkość opak.** | **ilość** |
| **1.** | **2.** | **3.** | **4.** | **5.** |
| 1. | Ananas w puszce, w lekkim syropie, bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności  (głównie substancji konserwujących, regulatorów kwasowości) | szt. | 565 g\* | 10 |
| 2. | Biszkopty bez zawartości masy jajowej i emulgatorów typu E, typu PETIT | szt. | 120gl\* | 300 |
| 3. | Bazylia suszona | szt. | 10 g\* | 50 |
| 4. | Brzoskwinie połówki w syropie, bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności  (głównie substancji konserwujących, regulatorów kwasowości) | szt. | 850 g\* | 10 |
| 5. | Budyń o smaku śmietankowym, bez dodatku cukru | szt. | 35\* | 250 |
| 6. | Budyń o smaku waniliowym, bez dodatku cukru | szt | 35g\* | 250 |
| 7. | Cynamon bez barwników, konserwantów i glutaminianu sodu typu | szt |  | 30 |
| 8. | Czosnek granulowany bez barwników, konserwantów i glutaminianu sodu | szt |  | 100 |
| 9. | Cukier waniliowy | szt. | 16g\* | 40 |
| 10. | Curry bez barwników, konserwantów i glutaminianu sodu | szt. |  | 15 |
| 11. | Cukier biały | szt. | 1kg\* | 450 |
| 12. | Czekolada gorzka min. 70% kakao | szt. | 100 g\* | 50 |
| 13. | Cukier puder, niezbrylony torba foliowa | szt. | 400g\* | 10 |
| 14. | Dżem owocowy niskosłodzony, 100% owoców | szt. | 220 g\* | 300 |
| 15. | Fasola czerwona konserwowa puszka bez dodatku cukru i substancji słodzących oraz soli, bez konserwantów | szt. | 400 g\* | 10 |
| 16. | Fasola sucha drobna | szt | 1,00kg\* | 20 |
| 17. | Groszek konserwowy wysokogatunkowy | szt. | 400g\* | 50 |
| 18. | Groch łuskany, pozbawiony łuski, połówki | kg | 1,00kg\* | 40 |
| 19. | Herbatniki | szt. | 50g\* | 850 |
| 20. | Herbata czarna granulowana wysokogatunkowa typu Lipton lun równoważna | szt. | 100g\* | 100 |
| 21. | Herbata czarna ekspresowa 100 saszetek wysokogatunkowa | szt. |  | 15 |
| 22. | Herbata ziołowa mięta (saszetki) skład 100% liścia mięty | szt. |  | 30 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 23. | Herbata owocowo-ziołowa (saszetki) zawierająca wyłącznie naturalne składniki, | szt. |  | 30 | |
| 24. | Koncentrat pomidorowy bez konserwantów kl. .I minimalna zawartość ekstraktu 30% typu | szt. | 990g\* | 70 | |
| 25. | Kawa zbożowa bez cukru typu Inka lub równoważna | szt | 150g\* | 80 | |
| 26. | Kukurydza konserwowa słodka bez dodatku cukru wysokogatunkowa | szt | 340g\* | 80 | |
| 27. | Kakao ciemne nie alkalizowane o obniżonej zawartości tłuszczu zawierające min.11% tłuszczu kakaowego | szt | 180g\* | 300 | |
| 28. | Ketchup łagodny bez konserwantów zawierający min. 190g pomidorów na 100g produktu | szt | 480g\* | 60 | |
| 29. | Kasza jęczmienna gruba w torbie papierowej | kg | 1 kg | 100 | |
| 30. | Kasza manna gat. I | kg | 1 kg | 40 | |
| 31. | Liść laurowy bez barwników, konserwantów i glutaminianu sodu | szt. |  | 100 | |
| 32. | Makaron świdry z mąki pszennej bez zawartości masy jajecznej i kurkumy | szt. | 400 g\* | 300 | |
| 33. | Makaron pióra z maki pszennej bez zawartości masy jajecznej i kurkumy | szt. | 400 g\* | 300 | |
| 34. | Makaron nitka cięta z maki pszennej bez zawartości masy jajecznej i kurkumy | szt. | 400g\* | 300 | |
| 35. | Makaron kokardka mała z mąki pszennej bez zawartości masy jajecznej i kurkumy | szt. | 400 g\* | 250 | |
| 36. | Makaron muszelka z mąki pszennej bez zawartości masy jajecznej i kurkumy typu | szt. | 400 g\* | 100 | |
| 37. | Makron Pióra z maki pszennej pełnoziarnistej bez zawartości masy jajecznej i kurkumy | szt. | 400g\* | 50 | |
| 38. | Mąka ziemniaczana w torbie papierowej | szt. | 1kg\* | 50 | |
| 39. | Mąka pszenna wrocławska typ 500 w torbie papierowej | szt. | 1kg\* | 250 | |
| 40. | Miód pszczeli nektarowy z własnej pasieki, różne smaki | szt. | 400 g\* | 50 | |
| 41. | Miód pszczeli nektarowy z własnej pasieki, różne smaki, | szt. | 200 g\* | 200 | |
| 42. | Morela suszona bez barwników i konserwantów | szt |  | 20 | |
| 43. | Majonez dekoracyjny wysokogatunkowy | szt | 400g\* | 80 | |
| 44. | Musztarda sarepska wysokogatunkowa bez konserwantów | szt | 185g\* | 20 | |
| 45. | Majeranek bez barwników, konserwantów i glutaminianu sodu | szt |  | 100 | |
| 46. | Naturalna woda mineralna nisko lub średni zmineralizowana w butelce | .szt | 1,5l\* | 500 | |
| 47. | Oliwa z oliwek EXTRA VERGINE do sałatek | szt | 500ml\* | 5 | |
| 48. | Olej rzepakowy z pierwszego tłoczenia, rafinowany o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonasyconych poniżej 40% | szt | 3l | 100 | |
| 49. | Ocet jabłkowy | szt. | 250ml\* | 5 | |
| 50. | Ocet 10% | szt. | 1 l\* | 5 | |
| 51. | Oregano bez barwników, konserwantów i glutaminianu sodu | szt |  | 80 | |
| 52. | Ogórki konserwowe zawierające nie więcej niż 1g soli w 100g produktu | szt. |  | 50 | |
| 53. | Płatki kukurydziane z zawartością grysu kukurydzanego min.98% z witaminami i obniżona zawartością żelaza | szt. | 220-320g\* |  | 250 |
| 54. | Płatki owsiane zwykłe | szt. | 400 g\* |  | 250 |
| 55. | Papryka słodka, bez barwników, konserwantów i glutaminianu sodu | szt. | 20g\* |  | 100 |
| 56. | Papryka ostra bez barwników, konserwantów i glutaminianu sodu | szt. | 20 g\* |  | 80 |
| 57. | Pieprz czarny mielony bez konserwantów i glutaminianu sodu | kg | 20g\* |  | 150 |
| 58. | Pieprz ziołowy bez barwników, konserwantów i glutaminianu sodu | szt. | 25 g\* |  | 100 |
| 59. | Proszek do pieczenia | kg | 30g\* |  | 15 |
| 60. | Pomidory całe, bez skórki w soku pomidorowym, bez konserwantów | szt. | 400g\* |  | 100 |
| 61. | Ryz biały ziarnisty sypki, torba papierowa | kg | 1kg\* |  | 100 |
| 62. | Ryz paraboliczny opakowanie zawierające 4x100g | szt. |  |  | 250 |
| 63. | Rodzynki sułtanki bez substancji konserwujących | szt |  |  | 30 |
| 64. | Sól o obniżonej zawartości sodu (sodowo-potasowa) bez antyzbrylacza E536 , biała, niezbrylona | szt. |  |  | 10 |
| 65. | Sól spożywcza jodowana, niezbrylona | szt. | 1kg\* |  | 110 |
| 66. | Syrop owocowy malina bez barwników, bez konserwantów | szt | 400-50ml\* |  | 50 |
| 67. | Syrop owocowy truskawka bez barwników, bez konserwantów | szt. | 400-500ml\* |  | 20 |
| 68. | Sok 100% (nie napój) częściowo z soków zagęszczonych z dodatkiem witamin ze słomką wysokogatunkowy | szt | 200ml\* |  | 600 |
| 69. | Sok przecierany zagęszczony 100% owoców bez dodatku cukru | szt | 900ml\* |  | 200 |
| 70. | Sok marchwiowo-owocowy (mix smaków) | szt | 300ml\* |  | 400 |
| 71. | Soda oczyszczona | szt. |  |  | 40 |
| 72. | Szczaw konserwowy krojony (nie siekany i nie przecierany) | szt. | 250-300g\* |  | 70 |
| 73. | Tymianek bez barwników , konserwantów i glutaminianu sodu | szt. |  |  | 80 |
| 74. | Wafelek bez czekolady | szt. |  |  | 600 |
| 75. | Ziele angielskie bez barwników, konserwantów i glutaminianu sodu | szt |  |  | 100 |
| 76. | Żurawina suszona bez substancji konserwujących | szt |  |  | 30 |
| 77. | Morela suszona bez substancji konserwujących | szt. |  |  | 30 |
| 78. | Mąka graham typ 1850 | szt. | 1kg\* |  | 50 |
| 79. | Pałeczki kukurydziane (nie chrupki) bez glutenu i konserwantów | szt. |  |  | 50 |
| 60. | Wiórki kokosowe | szt. | 200 g\* |  | 10 |
| 61. | Ziarno słonecznika łuskane, bez konserwantów | szt. |  |  | 10 |
| 62. | Zioła prowansalskie | szt. | 10 g |  | 15 |

\* Zamawiający dopuszcza możliwość dostawy produktów odbiegających od podanych parametrów +/- 10%.

W przypadku produktów nieoznaczonych \* Zamawiający wymaga aby dostarczone produkty były w takiej gramaturze jaka została podana w opisie przedmiotu zamówienia.

**Część 4 - Nabiał**

15500000-3 - artykuły mleczne i nabiał

15530000-2 - masło

**Opis wymaganego towaru:** cały asortyment nabiałowy powinien byś świeży, przywieziony w postaci schłodzonej w dobrych terminach ważności, nie krótszych niż 14 dni. Smak łagodny, czysty, lekko kwaśny, orzeźwiający, bez obcych posmaków, zapach czysty, bez obcych zapachów. Konsystencja jednolita, bez grudek. barwa naturalna, jednolita w całej masie. Opakowania nie mogą być uszkodzone ani zgniecione.

**Cechy dyskwalifikujące:** obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednolitość, objawy psucia, zjełczenia, fermentacji, zapleśnienia, smak gorzki, mocno kwaśny, słony, stęchły, mdły; zanieczyszczenia mechaniczne, zdeformowane, zgniecione, porozrywane; obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, *dodatkowo****-*** *jogurty owocowe*, niedopuszczalna jest obecność w składzie sztucznych barwników, skrobi modyfikowanej, żelatyny wieprzowej, sztucznych aromatów, *masło*zdeformowane kostki, roztopione, ze śladami kilkukrotnego schładzania, rozwarstwiania, krople wody na powierzchni i wewnątrz bryłek, niejednolita kaszkowata konsystencja, obniżona zawartość tłuszczu.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp** | **nazwa asortymentu** | **j.m.** | **wielkość opak.** | **ilość** |
| **1.** | **2.** | **3.** | **4.** | **5.** |
| 1. | Jogurt naturalny kubek | szt. | 370g\* | 50 |
| 2. | Jogurt z owocem o zawartości cukru nie więcej niż 13 g na 100 g produktu | szt. | 110-150 g | 1300 |
| 3. | Jogurt naturalny typ Grecki o zawartości tłuszczu mlecznego 3,5% | szt. | 400 g | 600 |
| 4. | Masło extra o zawartości 82% tłuszczu | szt. | 200 g | 2400 |
| 5. | Mleko 2% | szt. | 1 litr | 6000 |
| 6. | Śmietana 30% | szt. | 1L\* | 5 |
| 7. | Masło klarowane | szt. | 500g\* | 10 |
| 8. | Ser twarogowy ziarnisty ze śmietanką zawartość tłuszczu 5% | szt. | 500 g\* | 200 |
| 9. | Ser żółty o zawartości tłuszczu mlekowego 48% mleka pasteryzowanego i podpuszczki, bez dodatku tłuszczów roślinnych | kg |  | 180 |
| 10. | Maślanka naturalna | szt | 1l\* | 15 |
| 11. | Serek homogenizowany smakowy o zawartości cukru nie więcej niż 13g na 100g produktu | szt. | 130 g\* | 1000 |
| 12. | Twaróg półtłusty krajanka tłuszcz 4% klasa I | kg |  | 160 |
| 13. | Mleko do 3,2% | szt | 200ml | 1300 |
| 14. | Deser o zawartości cukru nie większej niż 13g na 100g produktu | szt | 130\*g | 1200 |
| 15. | Śmietana ukwaszona 12% | szt | 400\*g | 220 |
| 16. | Śmietana UHT 12 | szt. | 0,5 l | 400 |

\* Zamawiający dopuszcza możliwość dostawy produktów odbiegających od podanych parametrów +/- 10%.

W przypadku produktów nieoznaczonych \* Zamawiający wymaga aby dostarczone produkty były w takiej gramaturze jaka została podana w opisie przedmiotu zamówienia.

**Część 5 - Mrożonki**

15300000-1 - owoce, warzywa i podobne produkty

15331170-9 - warzywa mrożone

15896000-5 - produkty głęboko mrożone

**Opis wymaganego towaru:** Mrożonki mają być dostarczone w stanie zamrożonym temperatura po dostarczeniu od -220C do – 180C, bez zlepieńców trwałych, nie oblodzone, brak oznak rozmrożenia Opakowania muszą być oryginalne, posiadać nadrukowaną informację zawierającą wszystkie wymagane dane. Opakowania nie mogą być uszkodzone oraz nie mogą nosić śladów przepakowywania.

Ryby mrożone – filety całe, bez obcych zanieczyszczeń, tkanka mięsna jasna, bez przekrwień i przebarwień, zapach swoisty charakterystyczny dla filetów mrożonych,masa pojedynczego fileta nie mniej niż 170-230 g (6-8 oz), czas od daty produkcji nie dłuższy niż 6 miesięcy**,** warstwy filetów przełożone folią, elementy nie

posklejane w jedną bryłę (taflę), łatwe wydobywanie pojedynczych elementów (pojedynczych filetów) z bloku bez konieczności rozmrażania całości

Warzywa i owoce mrożone - I gatunku, bez oznak zepsucia i pleśni, barwa odpowiednia, zapach swoisty;

Pierogi mrożone – I gatunku, przygotowane z ciasta pierogowego na bazie mąki pszennej, maki ziemniaczanej, jajek, jednolita struktura i konsystencja ciasta, kształt półksiężyca z falbankami przy łączeniu ciasta, kolor charakterystyczny dla ciasta pierogowego od jasnokremowego do żółtego, zawartość nadzienia nie mniej niż

30%., zapach charakterystyczny dla użytego nadzienia, bez zagęstników, bez konserwantów i barwników. Kopytka mrożone – wyrób kulinarny, półprodukt przygotowany z ciasta ziemniaczanego z dodatkiem mąki ziemniaczanej, pszennej i przypraw, głęboko mrożony ( o temperaturze poniżej -180C) gotowy do spożycia po ugotowaniu. Struktura i konsystencja ciasta jednolita, lekko porowata. Kształt i wielkość charakterystyczna dla sposobu uformowania wyrobu, wyrównane w opakowaniu, o barwie biało – kremowej, smak i zapach charakterystyczne dla ciasta ziemniaczanego. Paluszki rybne– paluszki rybne w złotej, chrupiącej panierce, podsmażane. Produkt głęboko mrożony. Skład: filet rybny, mąka pszenna, olej słonecznikowy, skrobia ziemniaczana, przyprawy. Termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 90 dni od daty dostawy.

**Cechy dyskwalifikujące mrożonki:** oznaki rozmrożenia, zbrylenie, zlepieńce trwałe, oblodzenie, obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, objawy obniżenia jędrności i elastyczności, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zerwanie plomby, zabrudzenia, oraz zawilgocenie powierzchni Dodatkowo pierogi niedostateczna ocena organoleptyczna produktu przed i po przyrządzeniu np. rozerwane lub popękane ciasto, rozpadanie się pierogów w czasie obróbki termicznej, kształty nieregularne, pogniecione.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp** | **nazwa asortymentu** | **j.m.** |  | **ilość** |
| 1. | Brokuł różyczki, mrożony | kg |  | 15 |
| 2. | Kalafior różyczki mrożony | kg |  | 50 |
| 3. | Fasolka szparagowa zielona cięta mrożona | kg |  | 50 |
| 4. | Włoszczyzna mrożona | kg |  | 15 |
| 5. | Marchew z groszkiem mrożona | kg |  | 50 |
| 6. | Marchew mini mrożona | kg |  | 50 |
| 7. | Mieszanka 7 składnikowa (zupa jarzynowa) mrożona | kg |  | 50 |
| 8. | Groszek zielony, mrożony | kg |  | 50 |
| 9. | Kukurydza mrożona | kg |  | 50 |
| 10. | Mieszanka bukiet 3 składnikowy mrożone | kg |  | 75 |
| 11. | Mieszanka kompotowa bez pestki mrożona | kg |  | 400 |
| 12. | Maliny, mrożone, gat. I | kg | 50 | |
| 13. | Truskawka mrożona | kg | 125 | |
| 14. | Wiśnia mrożona | kg | 125 | |
| 15. | Szpinak mrożony | kg | 30 | |
| 16. | Pyzy z mięsem mrożone | kg | 80 | |
| 17. | Owoce lasu mrożone | kg | 30 | |
| 18. | Pierogi leniwe mrożone | kg | 50 | |
| 19. | Kopytka mrożone | kg | 50 | |
| 20. | Kukurydza mrożona | kg | 30 | |
| 21. | Mieszanka chińska mrożona | kg | 15 | |
| 22. | Dynia mrożona | kg | 30 | |
| 23. | Ziemniaki połówki (ćwiartki) | kg | 100 | |

**Część 6 - Warzywa i owoce świeże , jaja, ziemniaki**

03100000-2 - produkty rolnictwa i ogrodnictwa

03212100-1 - ziemniaki

03221000-6 - warzywa

03222000-3 – owoce i orzechy

03142500-3 – jaja

**Opis wymaganego towaru:**

Warzywaświeże, czyste, zdrowe, jędrne, nie popękane, nie połamane, bez uszkodzeń mechanicznych lub spowodowanych przez szkodniki, bez oznak chorób. Wolne od nadmiernego zabrudzenia i zanieczyszczeń, twarde, niezdrewniałe, dostatecznie wysuszone jeżeli myte lub niemyte wolne od nadmiernego zawilgocenia, bez pleśni, nie zgniłe.

Owocegatunek I, świeże, zdrowe, dojrzałe, słodkie, całe, czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych, wolne od szkodników, wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, bez nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, bez pleśni, nie zgniłe.

**Cechy dyskwalifikujące:**

Nie dopuszcza się warzyw z objawami zepsucia lub z takimi zmianami, które czynią je niezdatnymi do spożycia (min.: ślady więdnięcia, gnicia, uszkodzenia przez szkodniki, widoczne szkodniki lub ich pozostałości, uszkodzenia mechaniczne, ślady przemarznięcia), rozwidlenia, narośle na bulwach, korzenie miękkie, sparciałe.

Nie dopuszcza się owoców z objawami zepsucia (owoce zgniłe, nadgniłe) lub z takimi zmianami, które czynią je niezdatnymi do spożycia: owoce robaczywe, z objawami chorób, zgnilizny, z obecnością pleśni, zaparzone, z pozostałością środków ochrony roślin; obcy smak lub zapach, uszkodzone, niedojrzałe lub przejrzałe.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp** | **nazwa asortymentu** | **j.m.** | **ilość** |
| **1.** | **2.** | **3.** | **4.** |
| 1. | Arbuz | kg | 350 |
| 2. | Banan klasa jakości I, kolor żółty, bez przebarwień | kg | 350 |
| 3. | Brokuł świeże, klasa jakości I | szt. | 15 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 4. | Brzoskwinia klasa jakości I, dojrzałe | kg | 60 |
| 5. | Burak czerwony ćwikłowe, podłużne, klasa jakości I | kg | 350 |
| 6. | Cebula biała klasa jakości I | kg | 40 |
| 7. | Cukinia klasa jakości I | kg | 15 |
| 8. | Cytryna gat. I, żółta i cienka skórka | kg | 60 |
| 9. | Czosnek (główka) | szt. | 30 |
| 10. | Botwina pęczek | szt. | 60 |
| 11. | Gruszka klasa jakości I, dojrzałe | kg | 250 |
| 12. | Jabłko klasa jakości I dojrzałe | kg | 3000 |
| 13. | Kalafior gat. I, świeży, biały, bez wykwitów | szt. | 60 |
| 14. | Kalarepa klasa jakości I | szt | 250 |
| 15. | Kapusta biała gat. I | szt | 60 |
| 16. | Kapusta młoda sezonowo | szt. | 80 |
| 17. | Kapusta czerwona gat. I | szt | 40 |
| 18. | Kapusta kiszona nie zakwaszona chemicznie op. do 5 kg | kg | 60 |
| 19. | Kapusta pekińska gat. I | szt | 80 |
| 20. | Kiwi gat. I, dojrzałe | szt. | 600 |
| 21. | Koperek zielony, świeży (pęczki) | szt. | 80 |
| 22. | Maliny porcjowane w opakowaniach 250g | op | 20 |
| 23. | Mandarynka klasa jakości I, bez pestek, cienka skórka | kg | 250 |
| 24. | Marchew średniej wielkości, gat. I | kg | 400 |
| 25. | Nektarynka klasa jakości I | kg | 80 |
| 26. | Ogórek gruntowy | kg | 130 |
| 27. | Ogórek zielony świeży, prosty, klasa jakości I | kg | 180 |
| 28. | Papryka czerwona, żółta, zielona świeża, gat. I | kg | 120 |
| 29. | Pieczarki gat. I, świeże, młode, średniej wielkości | kg | 20 |
| 30. | Pietruszka korzeń gat. I, średniej wielkości | kg | 100 |
| 31. | Pietruszka zielona (pęczek) | szt. | 300 |
| 32. | Pomarańcza gat. I, cienka skórka | kg | 150 |
| 33. | Pomidor świeże gat. I, twarde, średniej wielkości | kg | 200 |
| 34. | Por świeży, klasa jakości I | szt | 120 |
| 35. | Sałata klasa jakości I, duże główki | szt. | 60 |
| 36. | Sałata lodowa klasa jakości I, duże główki | szt. | 80 |
| 37. | Seler klasa jakości I | kg | 320 |
| 38. | Śliwka świeże, klasa jakości I, twarde | kg | 80 |
| 39. | Truskawka (sezonowo) | kg | 30 |
| 40. | Khaki | kg | 30 |
| 41. | Ziemniak jadalny młody, gat. I | kg | 3000 |
| 42. | Ziemniak jadalny, gat. I | kg | 3500 |
| 43. | Włoszczyzna młoda –pęczek (sezonowo) | szt. | 50 |
| 44. | Szczypior - pęczek | szt. | 150 |
| 45. | Rzodkiewka -pęczek | szt. | 300 |
| 46. | Rzodkiew biała (sople) | kg | 60 |
| 47. | Ogórek małosolny (sezonowo) | kg | 50 |
| 48. | Ogórek kiszony (wiaderko 0,5 kg) | szt. | 100 |
| 49. | Jaja świeże klasy A | szt. | 3500 |
| 50. | Mango | kg | 30 |
| 51. | Bataty | kg | 80 |
| 52 | Rukola | op | 50 |
| 53 | Kiełki | op | 50 |
| 54 | Roszponka | op | 30 |
| 55 | Kapusta włoska | szt | 30 |
| 56 | Cebula czerwona | kg | 5 |

1. Przedmiot umowy realizowany będzie sukcesywnie w asortymencie i ilościach wynikających z zapotrzebowania składanego bezpośrednio przez Zamawiającego. Osoba upoważniona przez Zamawiającego przekaże Wykonawcy pisemnie zamówienie z wykazem produktów wraz z terminem i godziną dostawy drogą elektroniczną na adres e-mail podany w formularzu ofertowym, z wyprzedzeniem minimum jednodniowym.
2. Zamawiający zastrzega, że zakres objęty opisem przedmiotu zamówienia z podaniem kategoryzacji rodzajowej i ilościowej przedstawionej w specyfikacji (formularz ofertowy) oraz ofercie Wykonawcy stanowi orientacyjne ilości, które mogą ulec zmianie (zmniejszeniu lub zwiększeniu) w trakcie trwania umowy. Zamawiający zastrzega sobie prawo dokonywania zamówień z zakresu poszczególnych kategoryzacji rodzajowych i ilościowych towarów w zależności od własnych potrzeb bez względu na ilości danego asortymentu podane w ofercie Wykonawcy, z zachowaniem oferowanych cen jednostkowych oraz prawo do całkowitej rezygnacji z niektórych pozycji asortymentu. Wykonawca z tego tytułu, jak również w przypadku zmniejszenia ilości, nie będzie dochodził jakichkolwiek roszczeń od Zamawiającego. Wykonawcy nie przysługują wobec Zamawiającego roszczenia odszkodowawcze z tytułu zmniejszenia zamówienia.

**Część 7 – RYBY**

15200000-0 - ryby

Ryby mrożone – filety całe, bez obcych zanieczyszczeń, tkanka mięsna jasna, bez przekrwień i przebarwień, zapach swoisty charakterystyczny dla filetów mrożonych,masa pojedynczego fileta nie mniej niż 170-230 g (6-8 oz), czas od daty produkcji nie dłuższy niż 6 miesięcy**,** warstwy filetów przełożone folią, elementy nie

posklejane w jedną bryłę (taflę), łatwe wydobywanie pojedynczych elementów (pojedynczych filetów) z bloku bez konieczności rozmrażania całości

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp** | **nazwa asortymentu** | **j.m.** | **ilość** |
| **1.** | **2.** | **3.** | **5.** |
| 1. | Filet z dorsza Czarniaka 0% glazury | kg. | 30 |
| 2. | Filet z miruny ze skórą 0% glazury | kg | 50 |
| 3 | Filet z morszczuka 0% glazury | kg | 30 |
| 4. | Paluszki z łososia panierowane | kg | 40 |
| 5. | Koreczki rybne panierowane z fileta | kg. | 100 |
| 6. | Paluszki rybne z fileta | kg | 100 |
| 7. | Filet z makreli w sosie pomidorowym konserwa 170g | szt. | 30 |
| 8. | Filet z łososia ze skóra | kg | 30 |
| 9. | Filet z łososia wędzony, plastry, nie mrożony | kg | 15 |

1. **Zamawiający wymaga dostawy towaru dla:**

**Część 1: Mięso, wędliny: 2-3 razy w tygodniu, w godzinach od 6:00 do 14:00.**

**Część 2: Pieczywo: 5 razy w tygodniu, w godzinach od 6:00 do 6:30.**

**Część 3: Różne produkty spożywcze: 1 raz w tygodniu, w godzinach od 6:00 do 14:00.**

**Część 4: Nabiał: 1 raz w tygodniu, w godzinach od 6:00 do 14:00.**

**Część 5: Mrożonki: 1 raz w tygodniu, w godzinach od 6:00 do 14;00.**

**Część 6: Warzywa i owoce: 5 razy w tygodniu, w godzinach od 6:00 do 14:00.**

**Część 7: Ryby: 1 raz w tygodniu, (poniedziałek-środa) w godzinach od 6:00 do 14.00.**

Termin realizacji pojedynczej dostawy zgodnie z przesłanym zamówieniem. Zamawiający będzie składał zamówienie z minimum jednodniowym wyprzedzeniem. Wykonawca musi wykazywać dyspozycyjność w każdym dniu roboczym. Zamawiający nie będzie dostosowywał terminów dostaw do możliwości logistycznych i dystrybucyjnych wykonawcy.

1. Wykonawca zobowiązuje się do każdorazowego potwierdzenia otrzymanego zamówienia za pośrednictwem poczty elektronicznej na adres e-mail, z którego wypłynęło powiadomienie.
2. Zamówiony towar będzie dostarczany do siedziby Zamawiającego Przedszkola Samorządowego w Mieszkowicach.
3. Wykonawca zobowiązuje się do terminowego dostarczania zamówionych towarów.
4. Wykonawca zobowiązuje się do dowozu towaru na swój koszt, w pojemnikach i opakowaniach zwrotnych i bezzwrotnych, przy użyciu środków transportowych przeznaczonych do przewozu żywności, zgodnie z obowiązującymi przepisami tj. zgodnie z normami sanitarnymi i higienicznymi przewidzianymi dla przewożenia żywności na terenie RP.
5. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć przedmiot umowy, rozładować go i wnieść do miejsca wskazanego przez Zamawiającego w jego siedzibie. Nie dopuszcza się pozostawiania towaru przez Wykonawcę osobom nieupoważnionym oraz przed siedzibą Zamawiającego.
6. Wykonawca zabezpieczy należycie towar na czas przewozu (opakowania, pojemniki przystosowane do przewozu danego asortymentu) i ponosi całkowitą odpowiedzialność za dostawę i jakość dostarczonego towaru.
7. Za realizację umowy odpowiedzialni są ze strony Zamawiającego: Pani Intendent Przedszkola samorządowego w Mieszkowicach , e-mail : a.gajdzinska@przedszkole.mieszkowice.pl. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć towar wysokiej jakości tj. I - go gatunku, świeży (termin przydatności do spożycia widocznie oznakowany na opakowaniu-jeżeli takowe istnieje), spełniający normy jakościowe (PN) dla danego asortymentu, wysokiej jakości sensorycznej i mikrobiologicznej, spełniać wymogi sanitarno-epidemiologiczne oraz zasady HACCP. Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania dla zaoferowanego asortymentu przedłożenia pisemnego potwierdzenia dopuszczającego dany produkt do obrotu i spożycia, wydanego przez organ uprawniony do kontroli jakości artykułów spożywczych.
8. Wykonawca jest zobowiązany na każde wezwanie Zamawiającego przedstawić dokument potwierdzający, że Zamawiany towar jest zgodny z opisem przedmiotu zamówienia oraz z wymaganiami opisanymi w SWZ.
9. Wykonawca winien posiadać wymagany atest laboratoryjny na oferowane produkty mięsne, okazywany na każde żądanie Zamawiającego.
10. Ilościowy i jakościowy odbiór towaru będzie dokonywany w miejscu wskazanym przez Zamawiającego w oparciu o złożone zamówienie.
11. Wykonawca bierze na siebie odpowiedzialność za braki i wady powstałe w czasie transportu oraz ponosi z tego tytułu wszelkie skutki materialne i prawne.
12. Dostawy artykułów żywnościowych muszą być realizowane zgodnie z zasadami GHP i GMP, przy dostawach mięsa, przetworów mięsnych, jaj należy dołączyć handlowy dokument identyfikacyjny.
13. Dostarczana żywność musi być oznakowana widocznym, czytelnym i nieusuwalnym kodem identyfikacyjnym umożliwiającym identyfikację artykułu spożywczego z danej partii produkcyjnej.
14. Dostarczane produkty muszą być nie później niż w połowie okresu przydatności do spożycia przewidzianego dla danego artykułu spożywczego, jednak termin przydatności do spożycia nie może być krótszy niż 2 tygodnie licząc od dnia dostawy do siedziby Zamawiającego, chyba że przepisy ogólne stanowią inaczej.
15. Produkty nieoznakowane muszą spełniać wymogi pod względem organoleptycznym.
16. Wykonawca, na żądanie Zamawiającego, może użyczyć nieodpłatnie ewentualnie potrzebnych pojemników przy każdorazowej dostawie towaru do siedziby Zamawiającego na okres do następnej dostawy.
17. Przedmiot zamówienia będzie pochodził z bieżącej produkcji, będzie wytwarzany zgodnie z zasadami GMP (Dobrej Praktyki Produkcyjnej), musi być dopuszczony do obrotu i sprzedaży zgodnie z obowiązującymi przepisami:

a) Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia - (t.j. Dz.U. 2020 poz.

2021 z późn. zm.),

1. Ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno - spożywczych (t.j. Dz.U. 2019 poz. 2178 z późn. zm.) wraz z aktami wykonawczymi,
2. Rozporządzenia (WE) 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r.

ustanawiającego ogólne zasady i wymagania prawa Żywnościowego, powołującego Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiającego procedury w zakresie bezpieczeństwa Żywności

(Dz. U. UE L z 2002 r. Nr 3 1, poz. 1 z późn. zm.),

1. Rozporządzenia (WE) 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004 r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylającego Dyrektywy

80/590/EWG i 89/109/EWG (Dz. U. UE L Nr 338, poz. 4 z późn. zm.),

1. Ustawy z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (t.j. Dz.U. 2020 poz. 1753 z późn. zm.),
2. Rozporządzenia (WE) 853/2004, Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiającego szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do Żywności pochodzenia zwierzęcego (Dz. Urz. UE L z 2004 r. Nr 139, poz. 55 z późn zm.),
3. Rozporządzenia (WE) 854/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiającego szczególne przepisy dotyczące organizacji urzędowych kontroli w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do spożycia przez ludzi (Dz. Urz. UE L z 2004r. Nr 139, poz. 206 z późn zm.),
4. Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania środków spożywczych ( Dz.U. 2015 poz. 29 z późn zm.), rozporządzenia (WE) 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. U. UE

L Nr 139, poz. I z późn zm.),

i) Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach zawartość cukrów, sodu/soli oraz tłuszczy w produktach nie powinna przekraczać wartości wykazanych w wyżej wymienionym rozporządzeniu (Dz. U. z 2016 r. poz. 1154 z późn. zm.), j) Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności,

k) Ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno - spożywczych (Dz. U. z 2019

r. poz. 2178) wraz z aktami wykonawczymi,

1. Dyrektyw i Rozporządzenia UE w szczególności Rozporządzeniem (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie Higieny środków spożywczych (Dz. Urz.

UE L 139 z 30.04.2004 r. str. 1); Dz. Urz. UE Polskie Wydanie Specjalne rozdz. 1 3,t 34 str. 319),

1. Rozporządzenia WE NR 854/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z 29 Kwietnia 2004 r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące organizacji urzędowych kontroli w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do spożycia przez ludzi (DZ.U. LI39 z 30.04.2004, str. 55, z późn. zm.) Dz. Urz. UE Polskie Wydanie specjalne rozdz. 3, t45 str. 75, z późn.

zm.),

1. Rozporządzenia (WE 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. bezpieczeństwa żywności (Dz. U. UE L z dnia 1 lutego 2002 r. z późn. zm: Dz. U. UE Polskie Wydanie specjalne rozdz. 15, t6, str. 463, z poźn. zm.),
2. Ustawy z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. z 2006 r. nr 17, poz. 127 z późn. zm.).

1. Nazwy własne podane w SWZ należy rozumieć jako preferowanego typu. Wykonawca może zaproponować produkty o innej nazwie, jednak muszą one spełniać wymogi tej samej lub wyższej jakości.
2. Za "równoważne" Zamawiający uzna produkty, które będą posiadać te same składniki, konsystencję, gramaturę oraz wartości odżywcze i walory smakowe co produkty podane przykładowo. W takim przypadku należy wpisać jaki produkt proponuje Wykonawca. Dopuszcza się zastosowanie rozwiązań równoważnych w stosunku do opisanych norm i systemów odniesienia.
3. Towar oferowany przez Wykonawców ma spełniać wymagania Polskich Norm, być świeży, I gatunku, najwyższej jakości, dopuszczony do obrotu zgodnie z obowiązującymi normami, atestami, terminami przydatności do spożycia, z nienaruszonymi cechami pierwotnymi opakowania.
4. Produkty spożywcze powinny być dostarczane w opakowaniach oryginalnych, nienaruszonych, oznakowanych zgodnie z wymaganiami rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych z późniejszymi zmianami (Dz.U. z 2015 r. poz. 29 zpóźn. zm.).
5. Opakowania produktów spożywczych powinny zawierać takie informacje jak: nazwę produktu, nazwę i adres producenta lub przedsiębiorcy paczkującego środek spożywczy, wykaz i ilość składników lub kategorii składników, zawartość netto w opakowaniu, datę minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania.
6. Dostarczane produkty spełniać muszą prawem określone wymogi dla tych produktów, w tym wymogi zdrowotne. Materiał opakowaniowy winien być dopuszczony do kontaktu z żywnością. Produkty przetworzone (tj. wędliny, przetwory mięsne, pierogi) mają posiadać etykiety określające nazwę handlową produktu, procentowy skład surowcowy - tj. % zawartość mięsa w wędlinie oraz substancje stosowane w produkcji.. Jakość organoleptyczna żywności, której nie można ocenić przy przyjęciu towaru, sprawdzana jest przy obróbce podczas przygotowywania posiłków u Zamawiającego. 29. W przypadku niespełnienia wymagań, surowiec zostanie zwrócony Wykonawcy, a fakt ten zostanie odnotowany w formularzu reklamacyjnym.
7. W przypadku nieodpowiedniego oznakowania towaru lub dostawy środków spożywczych po dacie minimalnej trwałości lub przekroczonym terminie przydatności do spożycia, nastąpi odmowa przyjęcia odnotowana w formularzu reklamacyjnym.
8. Wszelkie reklamacje dotyczące dostawy ( np dostarczenia towaru niezgodnego z zamówieniem lub niewłaściwej jakości czy niedostarczenia towaru w odpowiedniej ilości) Wykonawca zobowiązany jest załatwić w trybie pilnym w czasie zgodnym ze wskazaniem w ofercie (maksymalnie 1,5 godziny) od :momentu złożenia reklamacji na adres e-mail wykonawcy.
9. W przypadku niedotrzymania przez Wykonawcę terminu, o którym mowa w ust 31 Zamawiający może ,odmówić przyjęcia przedmiotu umowy w całości lub w części, wówczas Zamawiającemu przysługuje prawo do zakupu niedostarczonych artykułów żywnościowych w dowolnej jednostce handlowej na koszt Wykonawcy, na co wyraża on nieodwołalnie zgodę. Wykonawca wyraża też zgodę, aby koszty zakupu w dowolnej jednostce handlowej potrącone były przez Zamawiającego z kwotą należną Wykonawcy za kolejną dostawę, a w przypadku gdyby było to niemożliwe (brak dostawy lub jej kwota będzie niższa od wartości do potrącenia) Wykonawca dokona płatności na konto wskazane przez Zamawiającego niezwłocznie po wezwaniu. Zamawiający powiadomi o tym fakcie Wykonawcę na piśmie.
10. **Powtarzające się trzykrotnie nieprawidłowości w dostawie produktów lub towarów stanowią podstawę do odstąpienia przez Zamawiającego od umowy z winy Wykonawcy ze skutkiem natychmiastowym.**